



TEKNIK PENANGANAN IKAN HASIL TA NGKAPAN DI ATAS KAPAL *PURSE SEINE* PADA KM. ASIA JAYA AR 03 JUWANA PATI JAWA TENGAH

The Technique Of Handling Fish In The Ship's Purse Seine On KM. Asia Jaya Ar 03 Central Java Pati Juwana

Vebronius Tani¹, Rasdam¹, Irandha C M Siahaan^{1*}

¹)Program Studi Teknik Penangkapan Ikan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Kupang

*Corresponding Author : irandha47@gmail.com

ABSTRAK

Penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai yang maksimal. Tahap penanganan ini memang menentukan nilai jual dan proses pemanfaatan selanjutnya serta mutu produk. Namun, pada kenyataannya penanganan ikan setelah penangkapan belum dilakukan dengan baik. Adapun tujuan penelitian ini yaitu mengetahui teknik penangkapan diatas kapal *purse seine* dengan menggunakan metode analisis kualitatif. Hasil penelitian terkait penanganan ada beberapa tahapan yaitu dimulai dari menaikkan ikan ke atas kapal, penanganan ikan sebelum disimpan, penyortiran ikan, pencucian ikan, pembekuan ikan, pengemasan, penyimpanan dan pembongkaran yang ke semuanya itu bertujuan untuk menjaga mutu ikan agar tetap bagus dan harga jualnya tinggi.

Kata Kunci : Hasil Tangkapan, Penanganan, Purse Seine

ABSTRACT

Handling of fish after catching plays an important role to obtain maximum value. This handling phase indeed determines the sale value and the subsequent utilization process and product quality. However, in reality the handling of fish after catching has not been done well. The purpose of this study is to find out the capture technique on purse seine vessels using qualitative analysis methods. The results of the research related to handling there are several stages, namely starting from raising the fish to the boat, handling fish before storing, sorting fish, washing fish, freezing fish, packaging, storing and unloading all of which aim to maintain the quality of fish in order to stay good and the selling price high.

Keywords : Catch, Handling, Purse Seine

PENDAHULUAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui teknik penanganan ikan di atas kapal *purse seine* mengingat penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai yang maksimal. Perlakuan penanganan sangat penting dan mutlak diterapkan saat sebelum penangkapan, saat penangkapan, pengangkutan dan distribusi, pengolahan, pemasaran serta pengiriman. Penanganan ikan di kapal pada dasarnya terdiri dari

empat tahap yaitu, penanganan saat ikan ditangkap dan diangkat di atas kapal, saat penyimpanan dalam palka, selama transportasi atau distribusi, pembongkaran, dan pengangkutan di darat. Penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai yang maksimal. Tahap penanganan ini memang menentukan nilai jual dan proses pemanfaatan selanjutnya serta mutu produk. Namun, pada kenyataannya penanganan ikan setelah penangkapan



belum dilakukan dengan baik. Hal ini ditunjukkan dengan masih tingginya tingkat susut panen (*postharvest losses*), yaitu diperkirakan sekitar 27% (Ditjen P2HP, 2015).

Penanganan ikan di atas kapal harus baik dan benar agar di peroleh hasil yang semaksimal mungkin. Keberhasilan penanganan ikan di atas kapal dapat di pengaruhi oleh beberapa faktor di antaranya alat penanganan, media pendingin, teknik penanganan, dan keterampilan pekerja. Pemakaian alat - alat penanganan yang lengkap dan baik dalam arti dapat memperkecil kerusakan fisik, kimia, mikrobiologi dan biokimia akan memberikan hasil yang maksimal. Media pendingin yang memberikan hasil yang baik adalah media pendingin yang dapat memperlambat proses biokimia dan pertumbuhan mikroba dalam daging ikan (Munandar *et al.*, 2005). Sarana yang mendukung penanganan hasil tangkapan diatas kapal adalah palka dan *cold storage* dan wadah.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan selama 6 bulan terhitung dari tanggal 18 November 2019 sampai dengan 22 Mei 2020 pada KM. Asia Jaya AR 03 bertempat di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo Kecamatan Juwana Kabupaten Pati Provinsi Jawa Tengah.

Prosedur Kerja

Dilakukan dengan mengikuti rangkaian kegiatan Penanganan ikan di atas kapal dengan menggunakan alat tangkap *purse seine*. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan yaitu :

1. Mencatat jenis dan jumlah hasil tangkapan selama berada pada kapal *purse seine*.

2. Mengikuti rangkaian teknik penanganan ikan di atas kapal mulai dari pengangkatan ikan dari alat tangkap sampai penyusunan ikan di dalam *cold storage*.

Analisis Data

Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal *Purse Seine* pada KM. Asia Jaya AR 03 Juwana Pati Jawa Tengah yaitu menggunakan analisis kualitatif. Analisis kualitatif ini digunakan dengan mendeskripsikan tentang teknik penanganan ikan di atas kapal *purse seine* serta menyajikan data dalam bentuk tabel dan grafik berdasarkan data yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan selama mengikuti kegiatan didapatkan hasil tangkapan secara total yaitu sebanyak 181 410 kg yang terdiri dari 18 spesies ikan seperti: ikan Kembung jantan, ikan Kembung betina, ikan Tongkol, ikan Bawal, ikan Layang, ikan Cakalang, ikan Selar Bentong, ikan Lemuru, ikan Kuwe, ikan Talang, ikan Layur, ikan Selar Tetengek, ikan Marlin, Cumi – Cumi, ikan Lemadang, ikan Tengiri, ikan Barakuda, dan ikan Tuna Sirip Kuning. Menurut Pujianto *et al.*, (2013), salah satu alat tangkap yang dapat digunakan dan memiliki prospek yang baik bagi perikanan tangkap adalah *purse seine*. Hal ini dikarenakan secara teknis *purse seine* dapat memperoleh hasil tangkapan lebih banyak dalam sekali operasi penangkapan dibanding alat tangkap lain. Adapun Jenis hasil tangkapan tersebut selanjutnya dikategorikan berdasarkan hasil tangkapan utama dan hasil tangkapan sampingan sebagaimana Tabel 1.

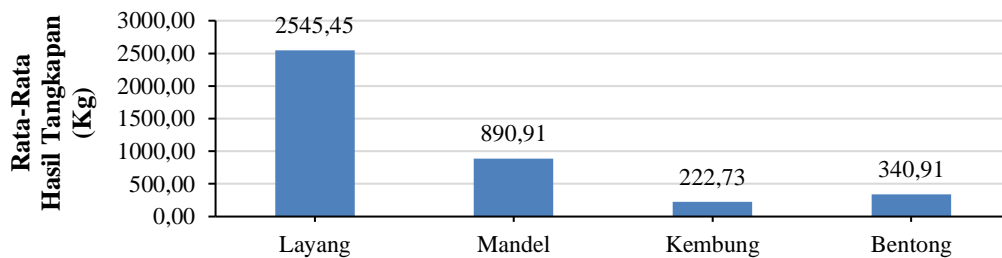
Tabel 1. Jenis Ikan yang Berhasil Tertangkap

Jenis Hasil Tangkapan (1)	Nama Lokal (2)	Nama Indonesia (3)	Nama Latin (4)	Jumlah (kg) (5)
Utama	Banyar	Kembung	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	7.345
	Bentong	Selar Bentong	<i>Selar crumenophthalmus</i>	12.315
	Curut	Tongkol	<i>Auxis thazard</i>	35.930

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Sampingan	Dorang	Bawal	<i>Pampus argenteus</i>	5 400
	Lonco	Layang	<i>Decapterus sp.</i>	58 360
	Lurik	Cakalang	<i>Katsuwonus pelamis</i>	17 070
	Mandel	Layang Benggol	<i>Decapterus russeli</i>	24 800
	Sero	Lemuru	<i>Sardinella sp.</i>	9 150
	Badong	Kuwe	<i>Caranx sp.</i>	4 000
	Jogor	Layur	<i>Trichiurus lepturus</i>	500
	Kokot	Selar tetengkek	<i>Megalopsis cordyla</i>	1 600
	Marlin	Marlin	<i>Xiphias gladius</i>	100
	Nus	Cumi-cumi	<i>Loligo sp.</i>	150
	Pradang	Lumedang	<i>Coryphaena hippurus</i>	300
	Tengiri	Tenggiri	<i>Scomberomous guttatus</i>	1 290
	Tunul	Barakuda	<i>Sphyraena barracuda</i>	100
	Walang	Tuna Sirip Kuning	<i>Thunnus tonggol</i>	2 300
Jumlah Total				181 410

Jumlah hasil tangkapan bulan November sebanyak 44 500 kg yang terdiri dari ikan Kembung 2 450 kg, ikan Layang 28 000 kg, ikan Selar Bentong 3 750 kg, dan ikan Mandel 9 800 kg. Ikan hasil tangkapan

yang paling banyak tertangkap pada bulan November adalah ikan Layang. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.

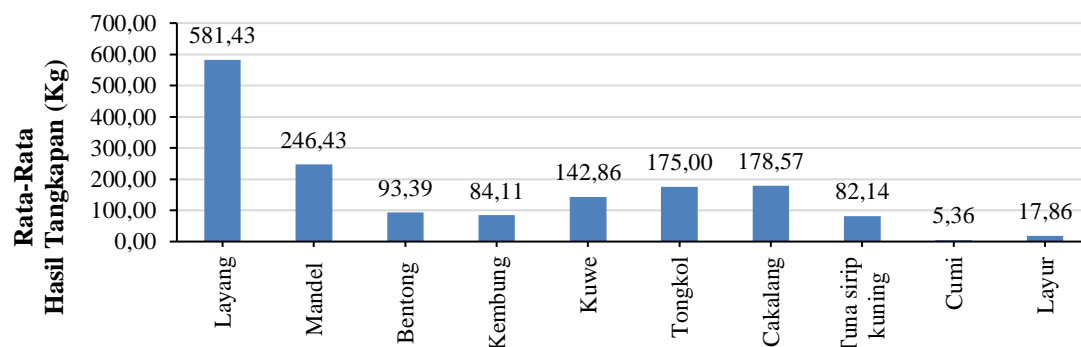


Jenis Hasil Tangkapan

Gambar 1. Hasil tangkapan bulan November

Jumlah hasil tangkapan pada bulan Desember sebanyak 44 500 kg. yang terdiri dari ikan Layang 16.280 kg, ikan Mandel 6 900 kg, ikan Bentong 2 615 kg, ikan Kembung 2 355 kg, ikan Kuwe 4 000 kg, ikan Tongkol 4 900 kg, ikan Cakalang

5 000 kg, ikan Tuna sirip kuning 2 300 kg, Cumi - cumi 150 kg, dan ikan Layur 500 kg. dan hasil tangkapan paling banyak tertangkap pada bulan Desember yaitu ikan Layang dengan jumlah 16 280 kg, untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 2.

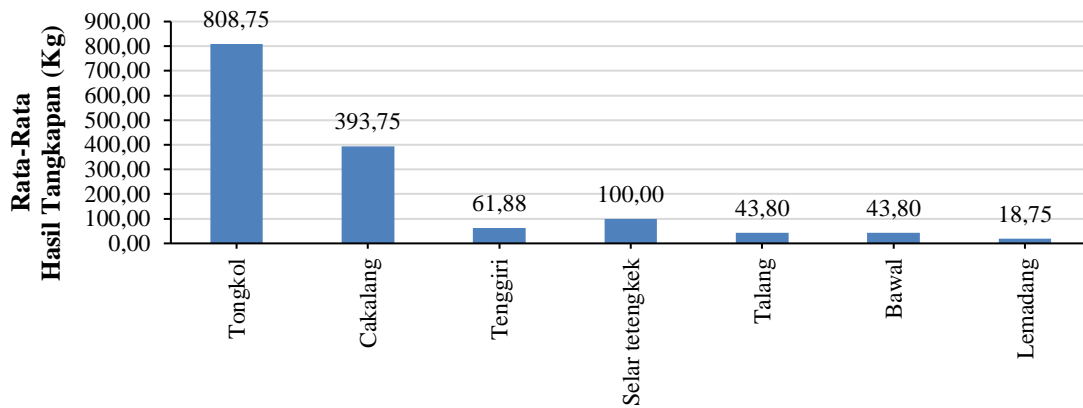


Jenis Hasil Tangkapan

Gambar 2. Hasil tangkapan bulan Desember

Jumlah hasil tangkapan pada bulan Januari sebanyak 23 730 kg. yang terdiri dari ikan hasil tangkapan utama yaitu ikan Tongkol 12 940 kg, ikan Cakalang 6 300 kg, dan ikan Bawal 700 kg dan hasil tangkapan sampingan yaitu ikan Tengiri 990 kg, ikan Selar tetengkek 1 600 kg, ikan

Talang 700 kg, dan ikan Lemadang 300 kg. Hasil tangkapan utama yang paling banyak adalah ikan Tongkol sebanyak 12 940 kg dan hasil tangkapan sampingan yang terbanyak adalah ikan Selar tetengkek sebanyak 1 600 kg. untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 3.

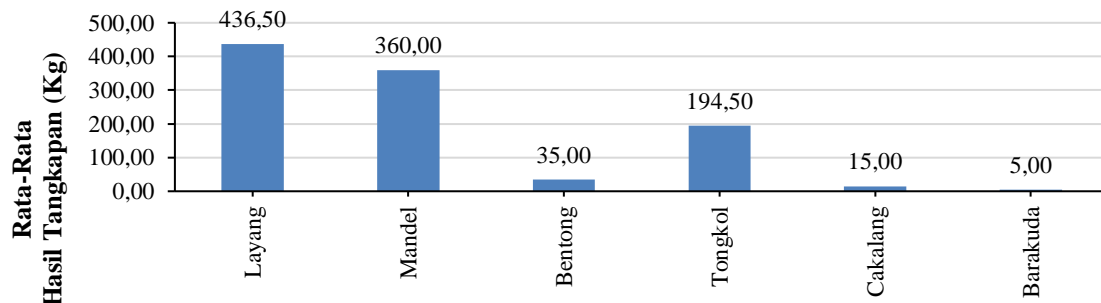


Jenis Hasil Tangkapan

Gambar 3. Hasil tangkapan bulan Januari

Jumlah hasil tangkapan pada bulan Februari sebanyak 21 020 kg. yang terdiri dari ikan hasil tangkapan utama yaitu ikan Layang 8 730 kg, ikan Mandel 7 200 kg, ikan Bentong 700 kg, ikan Tongkol 3 890 kg, dan ikan Cakalang 300 kg, hasil

tangkapan sampingan yaitu ikan Barakuda 100 kg. Ikan hasil tangkapan yang paling banyak tertangkap pada bulan Februari yaitu ikan Layang sebanyak 8 730 kg. untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 4.

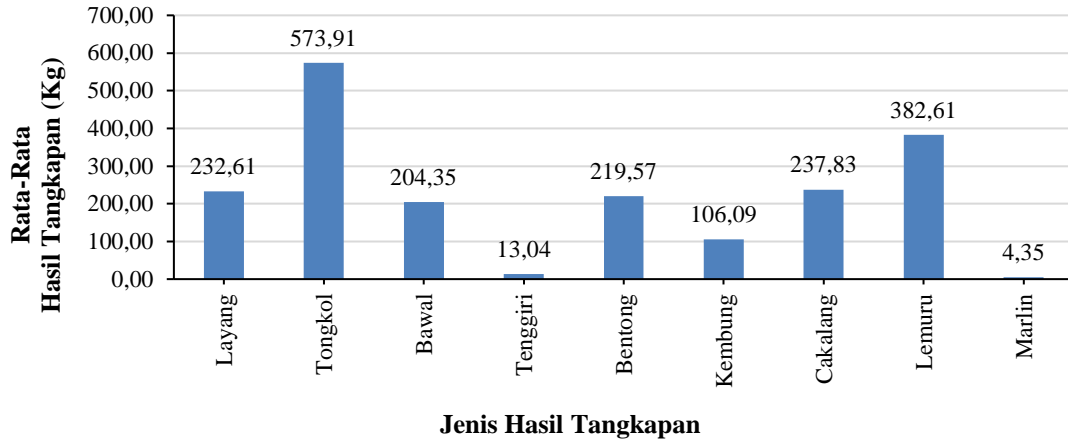


Jenis Hasil Tangkapan

Gambar 4. Hasil tangkapan bulan Februari

Jumlah hasil tangkapan pada bulan Maret sebanyak 44 410 kg, dengan hasil tangkapan utama yaitu ikan Layang 5 350 kg, ikan Tongkol 13 200 kg, ikan Bawal 4 700 kg, ikan Bentong 5 050 kg, dan ikan Kembung 2 440 kg, ikan hasil tangkapan sampingan yaitu ikan Tengiri 300 kg, ikan

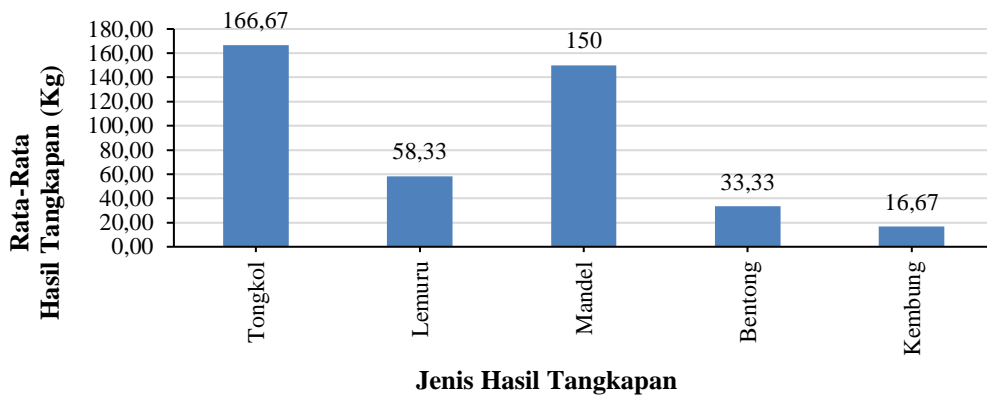
Lemuru 8 800 kg. Ikan hasil tangkapan utama yang paling banyak tertangkap yaitu ikan Tongkol sebanyak 13 200 kg dan hasil tangkapan sampingan yaitu ikan Lemuru 8 800 kg. untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil tangkapan bulan Maret

Jumlah hasil tangkapan pada bulan April sebanyak 2 550 kg dengan hasil tangkapan utama yaitu ikan Tongkol 1 000 kg, ikan Mandel 900 kg, ikan Bentong 200

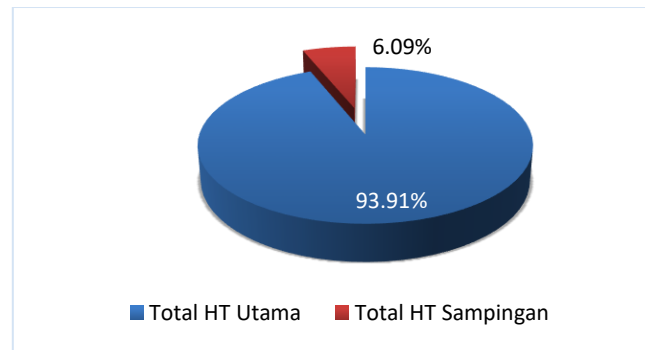
kg, dan ikan Kembung 100 kg, ikan hasil tangkapan sampingan yaitu ikan Lemuru 350 kg. Ikan yang paling banyak tertangkap pada bulan April yaitu ikan Tongkol.



Gambar 6. Hasil tangkapan bulan April

Jumlah hasil tangkapan secara keseluruhan sebanyak 181 410 kg yang terdiri dari hasil tangkapan utama dan hasil tangkapan sampingan. Hasil Tangkapan utama terdiri dari ikan Kembung, ikan Tongkol, ikan Bawal, ikan Layang, ikan Cakalang, ikan Selar Bentong, ikan Lemuru dengan jumlah 170 370 kg. Adapun Hasil Tangkapan sampingan terdiri dari ikan Kuwe, ikan Talang, ikan Layur, ikan Selar Tetengek, ikan Marlin, Cumi – Cumi, ikan

Lemadang, ikan Tengiri, ikan Barakuda, dan ikan Tuna Sirip Kuning dengan jumlah 11 040 kg. Hal ini sesuai dengan pendapatnya Rahmawan (2013) bahwa beberapa jenis hasil tangkapan *purse seine* meliputi ikan Cakalang, ikan Tembang, ikan Layang, ikan Kembung, ikan Madidihang dan Cumi – cumi. Adapun komposisi hasil tangkapan selama mengikuti kegiatan sebagaimana Gambar 7 berikut.



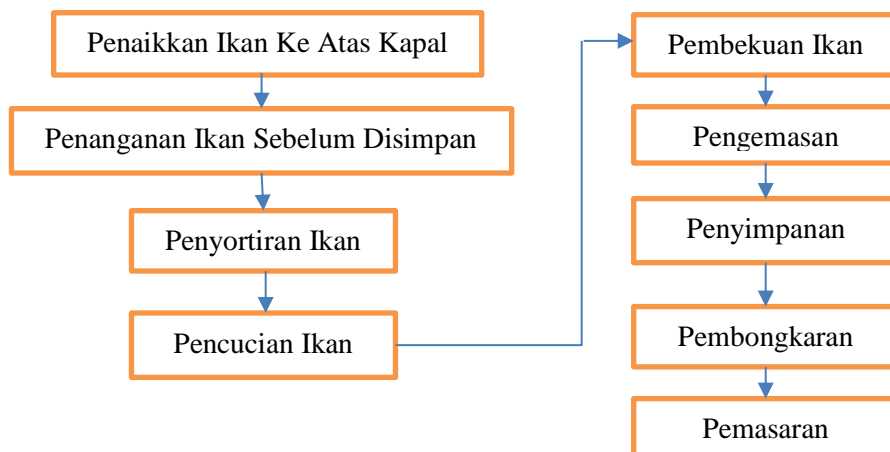
Gambar 7. Komposisi Hasil Tangkapan berdasarkan Kategorinya

Berdasarkan Gambar tersebut dapat dilihat bahwa hasil tangkapan yang didapat pada pengoperasian alat tangkap *purse seine* lebih didominasi oleh Hasil Tangkapan Utama sebesar 93.91% dibandingkan hasil tangkapan sampingan sebesar 6.09%.

Penanganan Ikan Hasil Tangkapan

Proses penanganan ikan hasil tangkapan diatas kapal bertujuan untuk menjaga mutu atau kualitas ikan (memperlama pembusukan) agar tetap baik hingga ikan dipasarkan. Saat ini penanganan yang dianggap baik adalah dengan penerapan rantai dingin, yaitu mengusahakan agar ikan tetap dingin (suhu rendah).

Pada kapal *purse seine* KM. Asia Jaya AR 03 melakukan proses penanganan ikan dengan menggunakan sistem *freezer* untuk mengawetkan/membekukan ikan hasil tangkapan. Palka dilengkapi dengan adanya pipa-pipa pendingin (*pipa evaporator*) untuk menyalurkan udara dingin/*refrigerant*. *Refrigerant* berfungsi menyerap panas dari ikan atau ruangan yang direfrigerasi sehingga ikan menjadi beku. Teknik penanganan ikan di atas kapal dimulai dari penaikan ikan ke atas kapal, penyortiran, pencucian, pembekuan, pengemasan, hingga penyimpanan ikan didalam palka. Untuk lebih jelasnya terkait tahapan penanganan ikan diatas kapal *purse seine* dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini :



Gambar 8. Tahapan – Tahapan Penanganan Ikan di Atas Kapal *Purse Seine*

Penaikan Ikan ke Atas Kapal

Teknik penaikan ikan ke atas kapal yaitu dengan menggunakan serok yang diangkat oleh *power block*. Ikan yang telah terkumpul kedalam serok langsung dinaikkan menggunakan *power block* yang

ditarik oleh gardan. Kemudian serok diarahkan/ditarik ke bagian tengah dek kapal lalu diturunkan dan dilepas tali pengaitnya. Setelah itu ikan dituang ke atas dek kiri kapal ataupun palka sementara.



Gambar 9. Penaikan Ikan ke Atas Kapal

Jika hasil tangkapan banyak maka ikan dimasukkan kedalam palka sementara (0°C). Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas ikan karena mutu ikan akan menurun jika terlalu lama berada pada suhu yang tinggi. Keterlambatan pengangkatan ikan ke atas dek juga dikatakan oleh Murniyati dan Sunarman (2000) bahwa akan mempercepat proses pembusukan ikan. Sedangkan jika hasil tangkapan sedikit maka ikan langsung dituang pada dek kiri kapal untuk selanjutnya dilakukan proses sortir dan pencucian.

Penanganan Ikan Sebelum Disimpan

Sebelum ikan disimpan pada palka penyimpanan, dilakukan beberapa proses atau tahap agar ikan yang disimpan terpisah berdasarkan jenis dan ukurannya serta ikan tersebut memiliki kualitas yang baik. Tahap

penanganan yang dimaksud yaitu terdiri dari penyortiran, pencucian, pendinginan/ pembekuan, dan pengemasan.

Penyortiran Ikan

Menurut Junianto (2003), sortasi adalah proses pemilihan dan pemisahan ikan berdasarkan jenis, ukuran, dan kualitasnya. Namun pada KM. Asia Jaya AR 03, proses sortir yang dilakukan umumnya hanya berdasarkan jenis dan kualitasnya saja tidak dengan ukurannya karena ukuran setiap jenis ikan yang berhasil tertangkap relatif sama. Penyortiran dilakukan dengan cara ikan dipilah lalu disimpan kedalam basket untuk kemudian dicuci. Ikan yang rusak serta yang tidak menjadi target penangkapan (tidak laku dipasaran) dibuang.



Gambar 10. Penyortiran Jenis Ikan

Hal yang harus diperhatikan pada saat penyortiran yaitu waktu, kecakapan kerja, serta keselamatan Anak Buah Kapal. Waktu penyortiran dilakukan pada malam/pagi hari (suhu relatif rendah) atau sesegera mungkin ketika ikan disimpan pada dek kiri kapal. Kecakapan kerja meliputi kecepatan dan ketelitian Anak

Buah Kapal dalam menyortir ikan karena mutu dan harga ikan akan menurun jika tidak segera diinginkan serta dipisahkan berdasarkan jenisnya. Terkadang ketika disortir ikan diinjak dan ditindis oleh basket yang berisi ikan sehingga tesktur tubuh ikan rusak/sobek. Keselamatan kerja juga harus diperhatikan dengan baik karena biasanya

hasil tangkapan dapat berupa hewan laut berbahaya seperti ular laut yang mengandung bisa beracun.

Pencucian Ikan

Ikan dicuci menggunakan air laut bersih yang dialirkan melalui selang. Pencucian dilakukan dengan cara ikan disemprot menggunakan air laut sambil

ikan digoyang - goyangkan hingga ikan bersih. Hal ini bertujuan membersihkan ikan dari sisik dan darah sebelum dibekukan. Kebersihan ikan juga berpengaruh terhadap harga jual ikan dipasaran karena jika ikan yang dipasarkan masih mengandung darah maka harga ikan tersebut akan menurun dari harga aslinya.



Gambar 11. Pencucian Ikan

Pencucian menurut Junianto (2003) yaitu proses menyingkirkan sisa-sisa darah dan beberapa bakteri dari kulit. Hal itu yang menjadi tujuan utama agar kualitas ikan dapat dipertahankan. Selain itu, pencucian menyingkirkan beberapa lapisan lendir dari ikan, yang menjadi media perkembangbiakan yang baik bagi bakteri selama penyimpanan. air sisa pencucian selalu dialirkan keluar kapal

Pembekuan Ikan

Setelah ikan bersih kemudian disusun kedalam nampan. Ikan yang disusun kedalam nampan yaitu ikan yang berukuran kecil atau ukurannya tidak melebihi kapasitas nampan. Nampan disusun secara menumpuk sebelum dimasukan kedalam *freezer*. Dalam hal ini ikan disusun secara rapi agar tidak tertindis waktu nampan ditumpuk.



Gambar 12. Penyusunan Ikan kedalam Nampan

Ikan yang telah disusun pada nampan kemudian dimasukan kedalam *freezer* dan disusun pada rak-rak berupa pipa *evaporator*. Untuk jenis ikan besar, pembekuannya dilakukan dengan cara menggantungnya menggunakan besi

berbentuk S pada dinding *freezer*. Lama pembekuan ikan berlangsung selama 18 - 24 jam. Ikan diketahui telah beku/siap dikemas jika suhu *freezer* berkisar antara - 25°C hingga -26°C.



Gambar 13. Pembekuan Ikan di dalam *Freezer*; a) Sistem Rak, b) Sistem Gantung

Proses pembekuan ikan yang diterapkan pada KM. Asia Jaya AR 03 berlangsung selama 18 - 24 jam hingga suhu *freezer* mencapai -25°C . Suhu tersebut sudah sangat optimal, hal ini juga dinyatakan oleh Sumardi (2000) yaitu pembekuan yang baik dilakukan pada suhu kira-kira -17°C atau lebih rendah lagi. Pada suhu tersebut pertumbuhan bakteri sama sekali berhenti. Anak Buah Kapal yang bertugas untuk memasukan ikan ke dalam *freezer* dilengkapi dengan pakaian khusus berupa jaket tebal, topi kupluk, serta masker untuk menghindari kedinginan serta keracunan akibat banyaknya amoniak yang terhirup. Selama pembekuan, pintu *freezer* selalu ditutup agar menghindari meningkat kembalinya suhu pada ruangan akibat masuknya suhu luar ruangan. Menurut Prasetyo (2016) Ikan yang dibekukan dengan *freezer* dapat bertahan lebih lama jika dibandingkan dengan ikan yang hanya didinginkan dengan es, sehingga hal ini membuat kualitas hasil tangkapan ikan yang dibekukan lebih baik daripada ikan yang didinginkan dengan es.

Pengemasan

Pengemasan dilakukan menggunakan plastik LDPE (*Low Density Polyethylene*) berukuran 80×50 Cm. Jenis plastik ini dipakai karena sifatnya yang elastis serta baik digunakan untuk mengemas bahan makanan. Ikan yang telah dibekukan kemudian dikeluarkan dari dalam *freezer* untuk dikemas. Ikan beku pada nampan dilepaskan lalu dimasukkan kedalam palka.

Dalam pengemasan, terdapat penandaan pada ikatan plastik agar mudah membedakan jenis ikan. Tali hanya digunakan pada kemasan ikan Layang dan Layang Benggol saja karena 2 jenis ikan ini agak sulit dibedakan ketika beku. Sedangkan pada jenis ikan lainnya, kemasan plastik diikat secara langsung karena mudah untuk membedakannya. Hal ini bertujuan untuk memperlancar/ mempercepat dalam bekerja.

Penyimpanan

Ikan yang telah dikemas langsung dimasukkan ke dalam palka dan disusun. Penyusunan ikan dilakukan secara bertumpuk dimulai dari dasar palka hingga penuh. Untuk jenis ikan berekonomis tinggi, palka yang digunakan terpisah dengan ikan berekonomis rendah agar memudahkan pada saat pembongkaran/pendistribusian. Suhu palka saat penyimpanan dijaga pada kisaran -20°C .

Pembongkaran/Pendistribusian Ikan

Hasil tangkapan yang telah ditampung/disimpan pada palka kemudian didistribusikan ke darat untuk dijual. Adapun pendistribusian ini dilakukan dengan 2 cara yaitu dengan menggunakan kapal penampung sebagai sarana pengangkut ikan dari laut ke darat ataupun secara langsung membongkarnya di pelabuhan Tempat Pelelangan Ikan (TPI).

Distribusi di Laut

Pendistribusian dilakukan menggunakan kapal Penampung yang

dirancang khusus sebagai kapal pengangkut ikan dari kapal penangkapan ke TPI. Terdapat 3 kapal penampung yang digunakan untuk mendistribusikan ikan hasil tangkapan. Kapal yang dimaksud yaitu KM. Berkat Cahaya Purnama, KM.

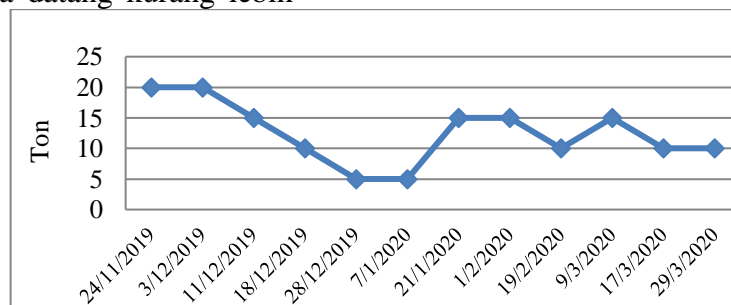
Rahmad Ilahi 03, serta KM. Asia Jaya 08 yang kemudian menjadi KM. Asia Jaya 01. Ikan yang diangkut didistribusikan ke pulau Kalimantan (Banjarmasin) dan Jawa (Juwana).



Gambar 14. Distribusi Melalui Kapal Penampung

Pendistribusian ikan melalui kapal penampung dilakukan sebanyak 12 kali dengan rata-rata 13 ton/pengangkutan. Secara keseluruhan jumlah ikan yang dikirim sebanyak 150 ton. Kapal penampung biasanya datang kurang lebih

setiap 11 hari untuk mengangkut ikan sambil membawa perbekalan konsumsi dan operasional yang dibutuhkan kapal. Berikut adalah grafik jumlah ikan yang didistribusikan melalui kapal penampung.



Gambar 15. Grafik Pendistribusian Ikan

Puncak tertinggi pengiriman ikan terjadi pada bulan November hingga awal Desember. Ini terjadi karena banyaknya ikan yang tertangkap pada bulan tersebut. Sedangkan pada akhir bulan Desember hingga Januari terjadi penurunan yang cukup signifikan disebabkan oleh berkurangnya hasil tangkapan karena terjadi musim barat. Musim barat pada laut Jawa berlangsung mulai dari akhir bulan Desember hingga bulan Februari yang menyebabkan gelombang besar, akibat dari curah hujan tinggi dan angin yang kencang. Data menunjukkan terjadi kenaikan pada bulan Januari dan Februari bukan disebabkan oleh jumlah hasil tangkapan yang banyak pada bulan tersebut melainkan

ikan yang dikirim merupakan hasil tangkapan yang sebelumnya disimpan/ditampung pada bulan November hingga Desember. Pada bulan Maret pengiriman kembali stabil bersamaan dengan berakhirnya musim barat.

Distribusi di Darat

Pendaratan ikan dilakukan pada Pelabuhan Perikanan Pantai Bajomulyo unit II yang merupakan tempat/pangkalan pelelangan ikan. Ikan yang didaratkan berjumlah 50 Ton terdiri atas ikan Tongkol, Bawal Hitam, Layang Benggol serta Tenggiri. Pembongkaran dilakukan dengan cepat agar menjaga ikan tetap beku. Ikan yang telah dilelang kemudian didistribusikan ke sekitaran pulau Jawa.



Gambar 16. Pelelangan Ikan di TPI Bajomulyo Unit II

Pemasaran

Ikan hasil tangkapan dipasarkan secara lelang pada TPI Bajomulyo unit II. Biasanya para pembeli merupakan pengusaha lokal disekitaran Pulau Jawa. Ikan yang telah dibeli kemudian diangkut menggunakan mobil box dan didistribusikan ke berbagai tempat. Ada yang dipasarkan secara langsung pada pasar lokal ataupun mengolahnya menjadi produk perikanan. Dalam pendistribusiannya selalu diterapkan sistem rantai dingin untuk mempertahankan mutu ikan.

KESIMPULAN

Teknik penanganan ikan di atas kapal meliputi penarikan ikan ke atas kapal, penyortiran jenis ikan, pencucian ikan, pembekuan, pengemasan, hingga penyimpanan ikan di dalam palka.

SARAN

Dalam penanganan hasil tangkapan sebaiknya ikan ketika disortir tidak diinjak atau ditindis oleh basket yang berisi ikan agar tekstur tubuh ikan tidak rusak/sobek sehingga mengakibatkan kualitas ikan pun menjadi menurun.

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2015. Pemasaran Hasil Tangkapan. Jakarta : Ditjen P2HP.

Junianto. 2003. Teknik Penganan Ikan. Yogyakarta : Swadaya

Munandar A, Nurjanah, Mola N. 2005. Kemunduran Mutu Ikan Nila Pada

Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan cara Kematian dan Penyiangan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan.

Murniyati AS, Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta : Kanisius.

Pujianto, Hery Boesono, Dian Wijayanto. 2013. *Feasibility Study Analysis Financial Aspect to Marine Fisheries Business of Mini Purse Seine With Net Different Size in PPI Ujungbatu Jepara Regency. Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology. Volume 2, Nomor 2, Hal.125-126.*

Prasetyo *et al.* 2016. Analisis Usaha Perikanan Tangkap Kapal *Purse Seine* Berpendingin *Freezer* Dibandingkan Dengan Es di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo, Juwana, Kabupaten Pati. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Volume 5, Nomor 1, Tahun 2016, Hlm 67-77.*

Rahmawan Agus. 2013. Kajian Usaha Penangkapan Ikan Menggunakan Jaring Lingkar (*Mini Purse Seine*) dan Strategi Pengembangannya di Kota Jayapura. Tesis. Universitas Terbuka.

Sumardi JA. 2000. Ikan Segar Mutu dan Cara Pananganan (*review*) Teknologi Hasil Perikanan. Malang : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.